

# ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រុមចំណីអាហារ #23

ប្រការដែលអ្នកត្រូវយល់ដឹងអំពីក្រុម

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## ការជ្រក និងការបង្កើតមេកាច់នៅក្នុងកន្លែងសេវាកម្ម ចំណីអាហារ

មានការកែច្នៃចំនួនបីដែលប្រើជាទូទៅក្នុងការធ្វើផលិតផលជ្រកនៅក្នុងកន្លែងសេវាកម្មចំណីអាហារ៖ ផលិតផលជ្រកដោយទឹកអំបិលក្តៅ ផលិតផលជ្រកដោយទឹកអំបិល គ្រជាក់ និងការបង្កើតមេកាច់បែបធម្មជាតិ។ ការកែច្នៃទាំងបីនេះត្រូវបានអនុញ្ញាតដោយមិនចាំបាច់មានបទប្បញ្ញត្តិបន្ថែមនៅក្នុងវិធានអនាម័យចំណីអាហារ ឱ្យតែអនុវត្តតាមជម្រើសខាងក្រោម។ ឧទាហរណ៍ អំពីផលិតផលមួយចំនួនដែលនឹងរួមបញ្ចូលគ្នា៖ ត្រសក់ជ្រកបែបប្រពៃណី សណ្តែកជ្រក ត្រសក់ជ្រកចំណិត ស្លែងៗ និងភីមឈី។ ត្រូវប្រាកដថា ទាក់ទងអាជ្ញាធរសុខភាពសាធារណៈ ក្នុងមូលដ្ឋានរបស់អ្នកមុននឹងចាប់ផ្តើមការកែច្នៃប្រភេទណាមួយនៅក្នុងកន្លែងអាជីវកម្មរបស់អ្នក។

**ជម្រើសទី 1: ជ្រកដោយទឹកអំបិល គ្រជាក់**  
បន្លែដែលមិនអាចមានគ្រោះថ្នាក់ (មិនមែនជាអាហារដែលមានគ្រោះថ្នាក់) នៅ ដែលស្រោចដោយទឹកអំបិលគ្រជាក់ ត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យទុកប្រើប្រាស់ដោយមិនកំណត់មិនចាំបាច់ដាក់ក្នុងទូទឹកកក ឬដាក់ស្លាកកាលបរិច្ឆេទទេ ពីព្រោះគ្មានប្រព្រឹត្តិកម្មកម្តៅលើបន្លែ។

**ជម្រើសទី 2: ជ្រកដោយទឹកអំបិលក្តៅ**  
បន្លែដែលបានដាក់ទឹកអំបិលក្តៅត្រូវបានចាត់ទុកថាជាអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ (PHFs)។ ប៉ុន្តែប្រការនេះអាចធ្វើបានក្រោមវិធានអនាម័យចំណីអាហារដោយការធ្វើឱ្យអាហារគ្រជាក់បានត្រឹមត្រូវ និងការរក្សាទុកពួកវានៅសីតុណ្ហភាពក្រោម 41°F ដោយដាក់ស្លាកកាលបរិច្ឆេទប្រើប្រាស់រយៈពេល 7 ថ្ងៃ។

ភោជនីយដ្ឋានជាច្រើនបានយកឱកាសនេះដើម្បីផលិតជាទូទៅជាងដើម្បីសាកល្បងរូបមន្តផ្សេងៗគ្នា និងមានរសជាតិកាមរដូវច្រើនប្រភេទ។

**ជម្រើសទី 3: ការបង្កើតមេកាច់បែបធម្មជាតិ** គឺជាដំណើរការដែលបន្លែនៅ (រួមទាំងស្លែក្តៅ) ឆ្លងកាត់ការបង្កើតមេកាច់អាស៊ីតអាសេទិចតាមធម្មជាតិនៅសីតុណ្ហភាពធម្មតា។

**មិនមានផលិតផលសាច់ ឬត្រូវបានប្រើនៅក្នុងជម្រើសនេះទេ។** ផលិតផលទាំងនេះមិនស្ថិតក្រោមលក្ខខណ្ឌនៃការដាក់ស្លាកកាលបរិច្ឆេទ ឬត្រូវដាក់ក្នុងទូទឹកកកទេ ពីព្រោះ pH នៃផលិតផលទាំងនេះត្រូវបានគេស្គាល់ថាវាងការលូតលាស់នៃបាក់តេរី។ គេណែនាំឱ្យកន្លែងអាជីវកម្មប្រើប្រដាប់រវាស់ pH ឬបន្ទះតេស្ត pH នៅនឹងកន្លែងដោយមានកំណត់ហេតុតាមដានដើម្បីធានាឱ្យដំណើរការនៃការបង្កើតមេកាច់បានបញ្ចប់ដោយជោគជ័យ។

បើសិនជាអ្នកជ្រើសរើសធ្វើបុរសពីប៉ារ៉ាម៉ែត្រទាំងនេះដែលបានកំណត់នៅក្នុងវិធាន នោះតម្រូវឱ្យមានអញ្ញត្រកម្មឧទាហរណ៍ ការច្រកកំប៉ុង ឬការបិទជិតខ្យល់នៃផលិតផលជ្រកតម្រូវឱ្យមានអញ្ញត្រកម្មនៅក្នុងរដ្ឋ Oregon និងអាចស្ថិតក្រោមក្រមជាតិនៃបទប្បញ្ញត្តិសហព័ន្ធ (CFRs) ជាអាហារដែលត្រូវបានធ្វើឱ្យជូរ។

បើសិនជាផលិតផលត្រូវបានកំណត់ថាជាអាហារដែលត្រូវបានធ្វើឱ្យជូរ នោះប្រតិបត្តិការត្រូវបញ្ចប់ដោយជោគជ័យពីសាលាគ្រប់គ្រងការកែច្នៃកាន់តែប្រសើរ (Better Process Control School) និង

រៀបចំកាលវិភាគការកែច្នៃរបស់ខ្លួនជាមួយនឹង FDA តាម 21 CFR 114។

**ផលិតផលដែលមានមេកាច់ផ្សេងទៀតដូចជា យ៉ែអូ, ទឹកដោះគោជូ kefir, tempeh និងផលិតផលសាច់ ត្រូវបានអនុញ្ញាតតែនៅពេលដែលមានអញ្ញត្រកម្មដែលមានការអនុម័តប៉ុណ្ណោះ។**



ជ្រកសម្រាប់ដាក់ក្នុង 'ទូទឹកកក' លឿននិងងាយស្រួលធ្វើ

សូមមើលទំព័រវិបស្តីពីអញ្ញត្រកម្មរបស់យើងនៅ [www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx](http://www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx) សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែមអំពីរបៀបដាក់ពាក្យសុំអញ្ញត្រកម្មពីវិធានអនាម័យចំណីអាហារ។

ការប្រើក្រុមហ៊ុនវេចខ្ចប់តាមកិច្ចសន្យាដើម្បីផលិតនិងវេចខ្ចប់ផលិតផលរបស់អ្នក គឺជាវិធីរហ័សនិងងាយស្រួលដើម្បីផលិតផលរបស់អ្នកច្បាស់សម្រាប់ការលក់រាយ។